

169^{WEST}
KAFFEE &
WEIN

ALL DAY FOOD

Unsere kleinen Speisen sind hausgemacht, trotzdem sind wir kein klassisches Restaurant. Wir sind eine Weinstube mit kleinen Gerichten zum Teilen. Wir setzen auf Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung bei unseren Speisen und verwenden wo immer möglich Bio und Demeter Produkte aus der Region. Wir bieten kleine Teller an, so dass jeder Gast je nach Appetit ein oder mehrere Gerichte bestellen und teilen kann. Unsere Empfehlung sind 2-3 Teller pro Gast für den normalen Hunger.

APÉRO SNACKS

Griechische grüne Oliven (gf, v)	6.-
Gesalzene und geröstete Rauchmandeln (gf)	6.-
Frische gepoppte Butter Popcorn (gf)	7.50

TELLER ZUM TEILEN

Zweierlei Käse	13.50
Schnebel Kuh (Bütschwil SG), Tomme Fleurette (Rougemont, VD) dazu Honig Senf. (gf)	
Labneh	9.50
Hausgemachter Frischkäse aus unserem Joghurt mit Thymian, Orangenpulver & Olivenöl. (gf)	
Vegi Faux Gras Paté	18.50
Hausgemachtes Paté aus Kernen mit Miso & Koji ergänzt mit Butter, Knoblauch, Schalotte, Tahini, Shitake.	
Rotweinlinsen (gf, v)	11.50
Schwarze Linsen in Rotwein gekocht mit Petersilie und Olivenöl.	
Baumnuss Dip (gf, v)	10.50
Dip aus Baumnüssen und Gewürzen aus der Wiege des Weins in Georgien.	
Tapenade (gf, v)	7.50
Klassische Oliven und Kapern Tapenade wie in der Provence.	
Sauerteig Brotkorb (v)	4.-
Wir empfehlen einen Brotkorb von Bred zu den Gerichten zum Teilen.	

WARME TOASTS

Kaya Toast & Slow Egg	14.50
Malaysische Konfi aus Kokosnuss, Zucker & Ei in Zopf mit einem Stunden Ei & Sojasauce.	
Schwarzer Knoblauch Toast	7.50
Schwarzer Knoblauch Butter auf Zopf.	

Grilled Cheese Toastie 12.50
Schnebelkuh Käse und Honig Senf. Der Klassische.

Coppa & Cheese Toastie 16.50
Schnebelkuh Käse, Honig Senf und Coppa (CH)

SÜSSES

Gâteau de Payerne 7.50
Nach dem Rezept von Kai Keong's Mutter. Hervorragend zu Kaffee oder Rotwein.

Torta di Wiedikon (gf) 8.50
Ohne Mehl mit Mandeln, Butter und Eier. Gebacken von Laura.

Kaya Chocolate Toast 10.50
Kaya Toast gehört in Malaysia zum Kaffee, mit Schokolade ergänzt: Dessert.

EXTRAS

Butter (nicht pasteurisiert, von der Sennerei Bachtel) 2.-

Schwarze Knoblauch Butter (fermentierter weisser Knoblauch mit Butter) 3.-

Konfitüre (Quitten) 2.-

Honig (Sommer Honig aus der Schweiz) 2.-

Honig Senf (Milder Senf mit Sommer Honig) 2.-

Eingelegte Gurken (süss-sauer, von das Pure) 4.-

Slow Egg (Stunden Ei mit Sojasauce und Sesam) 5.-

Liebe Allergiker, wir geben gerne detaillierte Auskunft über die Zutaten unserer Gerichte und Getränke. Bitte informiere uns rechtzeitig bei der Bestellung über allfällige Unverträglichkeiten.

(gf) = glutenfrei

(v) = vegan

WEEKEND FOOD

Am Wochenende servieren wir euch Samstags unser Frühstück zusammen mit unserem „ALL DAY FOOD“. Sonntags morgen haben wir die Bred Bakery zu Gast mit Gebäck. Wir servieren im Anschluss unser „ALL DAY FOOD“. Natürlich gib't unsere Getränke während des gesamten Wochenende.

SAMSTAGS FRÜHSTÜCK (9:00 bis 15:00)

Butter Toast	6.50
Dicke Scheibe Zopf getoastet mit viel Butter und Salz.	
Petit Dejeuner	8.50
Zwei Scheiben Sauerteig Brot und eine Scheibe Zopf mit Butter und Konfi.	
Joghurt Mousse & Lemoncurd	13.50
Aus hausgemachtem Joghurt mit einer Scheibe Zopf.	
Kaya Toast & Slow Egg	14.50
Malaysische Konfi aus Kokosnuss, Zucker & Ei in Zopf mit einem Stunden Ei & Sojasauce.	
Granola	11.-
Hausgemachtes Joghurt, Granola und Kompott.	

SONNTAGS BRED BAKERY (9:00 bis 14:00)

Sonntags nur Gebäck von Bred Bakery

Sobald Bred Bakery ausverkauft ist oder spätestens um 14:00 servieren wir euch unser „ALL DAY FOOD“.

Liebe Allergiker, wir geben gerne detaillierte Auskunft über die Zutaten unserer Gerichte und Getränke. Bitte informiere uns rechtzeitig bei der Bestellung über allfällige Unverträglichkeiten.

(gf) = glutenfrei

(v) = vegan

COFFEE

Wir möchten Kaffee servieren, der nicht nur hervorragend schmeckt, sondern auch sozial und ökologisch verantwortungsvoll angebaut wurde. Unsere Kaffees stammen von kleinen Röstern aus der Schweiz und dem nahen Ausland, die sich für transparenten, nachhaltigen und fairen Anbau und Handel einsetzen. Jeder Kaffee, den wir servieren, ist einzigartig im Geschmack und Ausdruck des Terroirs und der Varietät. Wir wählen unsere Kaffees sorgfältig aus und wechseln regelmäßig unser Angebot.

WARM

Filter Kaffee. 5.50

Auswahl von mehreren Sorten. Wir empfehlen ihn leicht abgekühlt und schwarz zu geniessen.

Espresso. 4.50

Der klassische Kurze. Unsere Trinkempfehlung: umrühren und ohne Zucker.

Doppio. 6.-

Doppelte Ladung Espresso, wiederum am besten ohne Zucker geniessen.

Long Black. 6.-

Unsere Interpretation vom Café Crème. Falls gewünscht mit ein wenig Tüfihof Milch.

Cappuccino. 5.50

Grösstes Milchgetränk in unserem Haus. Einen Shot Espresso mit Tüfihof Milch und Milchschaum.

Flat White. 6.50

Die Starke Variante des Cappuccinos. Doppelshot und weniger Milch.

KALT

West Cold Brew Tonic. 8.50

Gents Tonic mit Eis und unserem Cold Brew.

Cold Brew on the Rocks. 5.50

Hausgebrauter Cold Brew (Kaffee mit kalten Wasser über Stunden gebraut). Der Starke.

Iced Filter. 5.50

Heißer Filter Kaffee über Eis gebrüht.

Cold Brew Stretched. 5.50

Hausgebrauter Cold Brew, getoppt mit Wasser. Der Lange.

Cold Brew White. 6.50

Unser Cold Brew mit Tüfihof Milch oder Haferdrink.

Cold Brew White Leicht. 6.50

Weniger Cold Brew und mehr Milch.

ALTERNATIVEN

Rooibos Cappuccino. 6.50 (v, enthält Nüsse)

Bestehen aus einem Rooibos Tee Shot und Milch. Wir empfehlen dafür Haferdrink anstelle von Milch.

Datteldrink. 6.50 (v, enthält Nüsse)

Hausgemachtes Getränk aus Hafer, Cashews, Datteln und Gewürzen.

NO & LOW

No & Low Getränke sind eine köstliche Alternative zu klassischen alkoholischen Getränken. Sie zeichnen sich durch komplexe Geschmacksprofile aus, die über einfache Limonaden hinausgehen. Basierend auf der Fermentation eines Basisgetränkes - ähnlich wie bei Wein - bieten sie einzigartige Aromen und Geschmacksrichtungen. Obwohl nicht alle No & Low Getränke vollständig alkoholfrei sind, ist ihr Alkoholgehalt im Vergleich zu traditionellen Getränken sehr gering. Apfelsaft hat beispielsweise einen Alkoholgehalt von bis zu 0,4 Vol.%, Traubensaft bis zu 1 Vol.%.

FLASCHEN 7.5 dl

Ama Brewery. BI. Baskenland. Spanien. 49.-

Pét-Nat Infusion. Zitronengrass von Uva Highlands (Sri Lanka), Zitrus, Ingwer, Liebhich. 1.5 Vol. %

Muri. Passing Clouds. Kopenhagen. Dänemark. 46.-

Johannisbeeren, Hefe (Pichia Kluyveri), Quittenkefir, Jasmintee, Geranie & Waldmeister-Kwas. <0.5 Vol. %

Muri. Yamilé. Kopenhagen. Dänemark. 46.-

Himbeer- und Stachelbeermet, Lacto-fermentierter Rhabarber, Goldrute & rosa Pfefferkefir. <0.5 Vol. %

Domaine des Grottes. Antidote. Beaujolais. Frankreich. 37.-

Apfel und Traubensaft, Kräuter, Karbonisiert und pasteurisiert. 0.0 Vol. %

Ama Brewery. HIRU. Baskenland. Spanien. 49.-

Pét-Nat Tea. Malawi Green & Malawi White Peony, Fermentiert, Tropisch, Papaya. 2.5 Vol. %

Muri. Nuala. Kopenhagen. Dänemark. 46.-

Johannisbeeren, Hefe (Pichia Kluyveri), Kamillen-Kefir, Schwarztee, Feigenblätter, Pinien-Kwas. <0.5 Vol. %

Ama Brewery. BAT. Baskenland. Spanien. 53.-

Pét-Nat Tea. Yabukita aus Shizuoka, Japan, Fermentiert, Mineralisch, Umami, Seaweed. 1.5-2.7 Vol. %

FLASCHEN 0.33 dl

Gochá. Original. Zürich. Schweiz. 8.-

Unpasteurisierter Bio Kombucha aus einer Tee Hausmischung (Sencha, 2x Assam und Ceylon). <0.5 Vol. %

Gochá. Weichsel & Thymian. Zürich. Schweiz. 8.-

Unpasteurisierter Bio Kombucha mit Sauerkirsche und Thymian. <0.5 Vol. %

CIDRE & OBSTWEIN

Unsere Cidre- und Obstweine stammen von unabhängigen Produzenten und sind handgemacht, ohne künstliche Zusatzstoffe. Jeder Wein hat seinen eigenen Charakter und spiegelt das Terroir und die Sortenvielfalt der Region wider. Cidre ist ein Getränk aus vergorenem Apfelsaft, Obstwein wird aus verschiedenen Früchten hergestellt. Wir reden hier von natürlichen, handgemachten Getränken, ohne künstliche Zusatzstoffe oder andere seltsame Sachen drin. Die Meisten von ihnen haben Sprudel drin, was super erfrischend ist. Unsere Flaschen gibt es mit einem Inhalt von 7,5 dl, es sei denn, es ist anders angegeben. An apple a day....

CIDRE & OBSTWEIN

Heftig. Engisfhofer. 2020. Bern. Schweiz. 41.-

Engisfhofer, eine sehr spezielle Apfel Sorte. Würzig. Salzig. Gute Säure. Fruchtig. Quitte. Pfirsich. Ausgewogen.

Oswald + Ruch. Apfel. 2020. Nussbaumen. Thurgau. Schweiz. 42.-

Tobiässler. Boskoop. Thurgauer Weinapfel. Bohnapfel. Waldhöfler.

Heftig. Wildapfel. 2020. Bern. Schweiz. 25.-

Malus Sylvestris. Sehr seltene Ursorte des Apfels. 37.5cl Flasche.

Bajanus. Surgrauech & Boskoop. 2021. Mellingen. Aargau. Schweiz. 39.-

Sehr lokale Hochstammäpfel von Oberwil-Lieli. Gemacht von Ben, der erzählt euch gerne mehr darüber.

Oswald + Ruch. Brine Klettgau. 2022. Neunkirch. Schaffhausen. Schweiz. 39.-

Grünmöstler. Champagner Bratbirne. Gelbmöstler. Passionsfrucht. Bubble Gum. Zitrone. Komplex.

Cidrerie du Vulcain. Trois Pépin. 2020. Treyvaux. Freiburg. Schweiz. 49.-

Cuvée. Schönes Zusammenspiel von Quittenaromatik, Birnensüsse, leichte Herbigkeit und Säure des Apfels.

Siider. Dornfelder & Schneiderapfel. 2022. Zeihen. Aargau. Schweiz. 51.-

Hybrid Petnat von den Gebrüder Hossli. Hochstamm Apfel meets Trauben.

HONIGWEIN

Partida Creus. HY. 2021. Penedès. Spanien. 51.-

HY Hydromiel ist ein Pet-Nat-Met, hergestellt aus Bio-Honig aus den Bienenstöcke des Anwesens.

BUBBLES

Schaumweine sind das perfekte Getränk für alle, die auf der Suche nach einem prickelnden, erfrischenden und zugleich natürlichen Genuss sind. Hergestellt nach handwerklichen Methoden präsentieren sich unsere Schaumweine mit einer beeindruckenden Aromenvielfalt und einer feinen Perlage. Die Trauben stammen von kleinen, unabhängigen Weinbauern, die mit Respekt für die Natur und das Terroir arbeiten. Unsere Flaschen gibt es mit einem Inhalt von 7,5 dl, es sei denn, es ist anders angegeben.

Geschickt. Obi Wine Keno Bulle. 2021. Elsass. Frankreich. 66.-
Muscat. Auxerrois. Trocken. Frisch. Star Wars Trinkspass. Pétillant Naturel.

Partida Creus. XLA. 2021. Katalonia. Spanien. 72.-
Xarel-Lo. Frisch. Rauchig. Mineralisch. Explosiv. Pétillant Naturel.

Saumon dans la Loire. La Cave Se Rebiffe. 2020. Loire. Frankreich. 67.-
Grolleau. Gamay. Rosé. Easy and Fun. Pétillant Naturel.

Straka. Ready, Steady, Go! 2021. Burgenland. Österreich. 67.-
Welschriesling. Aromatisch. Juicy. Trüb. Ready! Pétillant Naturel.

Paltrinieri. Radice. 2021. Emilia Romagna. Italien. 61.-
Lambrusco. Leicht. Wilde Beeren. Frisch. Die Sonne umarmen. Methode Ancestrale.

Ruch. Pétillant Naturel Klettgau. 2022. Schaffhausen. Schweiz. 69.-
Pinot Noir. Trocken. Frisch. Spass am Rhein. Pétillant Naturel.

Cave Mandolé. Pet Nat. 2021. Wallis. Schweiz. 61.-
Pinot Noir. Chardonnay. Petillant Naturel. Beeren. Sommer im Wallis. Pétillant Naturel.

Sextant. L'Ecume. 2022. Burgund. Frankreich. 83.-
Gamay. Aligoté. Frisch. Fruchtig. Frech. Burgund mal anders.

Robinot. Les Années Folles. 2020. Loire. Frankreich. 84.-
Chenin Blanc. Pineau d'Aunis. Rote Früchte. Mineralien. Weisser Pfeffer. Rosé Petillant Naturel.

Hebinger. Crémant d'Alsace Extra Brut. N.V. Elsass. Frankreich. 66.-
Pinot Blanc. Auxerrois. Pinot Gris. Pinot Noir. Schöne Moussage. Steinobst. Cremig. Methode Traditionelle.

Strohmeier. Frizzante. 2021. Steiermark. Österreich. 73.-
Blauer Wildbacher. Spritzig. Getrocknete Blüten und Kräuter. Frucht und Funky. Machtspass.

Ganevat. Crémant du Jura. N.V. Jura. Frankreich. 92.-
Chardonnay. Brut Nature. Zéro Dosage. 48 Monate gereift. Complex.

Gerbais. Grains de Celles. 2019. Champagne. Frankreich. 95.-

Pinot Noir. Chardonnay. Pinto Blanc. Extra Brut. Methode Champenoise.

Dufour. Bulles de Comptoir #10 Tchín Tchín. N.V. Champagne. Frankreich. 98.-

Pinot Noir & Blanc. Chardonnay. Extra Brut. Ernte 2019 und Weine von 2010-2018. Methode Champenoise.

Chartogne-Taillet. Heurtebise. 2017 Champagne. Frankreich. 122.-

Chardonnay. Balanciert mit guter Mineralität. Steinfrüchte. Zitrus. Brioche. Methode Champenoise.

Steen. C'était le premier jour des vacances d'été. 2021. VdF. Frankreich. 86.-

Chardonnay. Viognier. Grenache Noir. Steinfrüchte. Mineralität. Zarte Perlage. Pétillant Naturel.

WEISS

Unsere Weißweine sind Ausdruck der Vielfalt und der Besonderheiten der jeweiligen Weinregionen. Sie werden aus verschiedenen weißen Traubensorten hergestellt und reifen auf natürliche Weise im Fass oder in der Flasche. Wir achten darauf, dass die Trauben von unabhängigen Weinbauern stammen, die nachhaltige Anbaumethoden verwenden und die natürliche Biodiversität respektieren. Jeder Wein hat seinen eigenen Charakter und eine einzigartige Aromenvielfalt, die von der Bodenbeschaffenheit, dem Klima und der sorgfältigen Handarbeit des Winzers geprägt ist. Entdecke unsere Weißweine und lasse Dich von ihrer Frische und Eleganz verführen. Unsere Flaschen gibt es mit einem Inhalt von 7,5 dl, es sei denn, es ist anders angegeben.

Bardissots. Oriental Blanc. 2021. Katalonien. Spanien. 65.-

Moscattell d'Alexandria. Aromatisch. Frisch. Floral. Leicht.

Chambet. Primeur. 2022. Genf. Schweiz. 66.-

Chasselas. Blumenaroma. Bisschen Kräuter. Grossartige Mineralität. Salz.

Koppitsch. Homok. Burgenland. Österreich. 64.-

Grüner Veltliner. Weissburgunder. Sauvignon Blanc. Super fresh. Glogglou. Lässig. Passionsfrucht. Pfirsich.

Oggau. Theodora. 2021. Burgenland. Österreich. 89.-

Grüner Veltliner. Welschriesling. Leicht sprudelnd. Grüne Äpfel.

Gindl. Buteo. 2019. Weinviertel. Österreich. 71.-

Grüner Veltliner. Floral. Steinfrüchte. Kräuter. Hefe. Langer Abgang. Grosses Kino.

Jauma. Sand on Shist. 2017. McLaren Valley. Australien. 85.-

Chenin Blanc. Pfirsich. Steine. Zitrone. Salz.

Pesnot. La Boheme. 2020. Loire. Frankreich. 62.-

Melon de Bourgogne. Leicht. Freundlich. Birne. Ocean Breeze.

Tribouley. Gg. 2021. Roussillon. Frankreich. 64.-

Granache. Macabeu. Floral. Mediterran. Frische Frucht.

Gindl. Flora. 2019. Weinviertel. Österreich. 66.-

Muskateller. Riesling. Scheurebe. Aromatisch. Frisch. Wiesenblüten. Frühsommer.

Ô Fâya Farm. Jutz d'Heida. 2021. Wallis. Schweiz. 85.-

Païen. Intensiv. Aromatisch. Steinobst. Walliser Bergluft.

Occhipinti. SP68. 2021. Sizilien. Italien. 66.-

Moscato d'Alessandria. Albenello. Aromatisch. Agrumen. Blüten. Erstaunlich trocken.

Broger. Dyn. Müller Thurgau. 2020. Thurgau. Schweiz. 80.-

Müller Thurgau. Michael mit seiner Broger-dynamischen Herstellung. Es gibt lediglich ein Fass.

Schmitt. Riesling. 2021. Rheinhessen. Deutschland. 68.-

Riesling. Viel Energie. Frisch. Apfel. Zitrus. Unerwartet.

Schmitt. FKK. 2021. Rheinhessen. Deutschland. 74.-

Scheurebe. Huxelrebe. Grauburgunder. Ortega. Weissburgunder. Trinkfreudig. Everyday 1 Liter Flasche.

Oggau. Maskerade Weiss. 2020. Burgenland. Österreich. 92.-

Blend. Grüner Veltliner. Pinot Blanc. Welschriesling. Daydrinker, everyday 1 Liter Flasche.

Octavin. Clé à Molette. 2021. Jura. Frankreich. 76.-

Molette. Mandarine. Weisse Blüten. Salz.

Carmarans. Selves. 2020. Aveyron. Frankreich. 85.-

Chenin Blanc. Mineralität. Schöne Balance. Grüne Äpfel. Steinfrüchte. Super Spannung.

Cavarodes. Vin de Pays de Franche-Comté Blanc. 2019. Jura. Frankreich. 82.-

Savagnin. Chardonnay. Frisch. Intensiv. Mineralisch.

Robinot. Cuvée Bistologie. 2019. Loire. Frankreich. 125.-

Chenin Blanc. Agrumen. Blüten. Ätherisch. Säure und Mineralität.

Zillinger. Revolution White Solera. N.v. Weinviertel. Österreich. 65.-

Chardonnay. Riesling. Scheurebe. Amphore, Fass und Solera seit 2013. Intensiv. Komplex.

Werlitsch. ExVero II. 2018. Steiermark. Österreich. 96.-

Sauvignon Blanc. Chardonnay. Steine. Bergwiese. Würze und salz. Konzentriert.

Mutombo. Xarelina. 2021. Katalonien. Spanien. 77.-

Xarel·lo. Knackig. Zitrone. Mineralisch.

Bardissots. La Grita. 2019. Katalonien. Spanien. 71.-

Parellada. Unter Florhefe gereift. Zitrus und Fenchel. Trüb. Leicht und spannend.

Werlitsch. Welschriesling vom Opok. 2019. Steiermark. Österreich. 67.-

Welschriesling. Aromatisch. Frucht und Pfeffer. Frische. Säure.

Tschespe. Blaue Libelle. 2019. Steiermark. 107.-

Sauvignon Blanc. Mineralisch. Exotisch. Lang.

Sextant. Chardonnay. 2015. Burgund. Frankreich. 73.-

Reif. Intensiv. Buttrig. Mineralität und Säure.

Strohmeier. Cat Silver N°1. 2019. Steiermark. 84.-

Weisse und rote Sorten. Blüten. Cremig. Ätherisch. Unfiltriert mit leichtem Grip.

Guillon. Le Petit Bidon. 2018. Wallis. Schweiz. 83.-

Chasselas. Alte Reben. Kleinemengen. Wild. Amphore. Blüten.

Ganevat. Kopin. 2018. Jura. Frankreich. 98.-

Savagnin Blanc. Riesling. Chardonnay. Négociant von Ganevat. Gute Säure. Mineralität.

Marnes Blanches. En Quatre Vis. 2020. Jura. Frankreich. 69.-

Savagnin. Reife Äpfel. Honig. Baumnüsse. Mineralisch.

Bouillet. Savagnin Ouillé. 2020. Jura. Frankreich. 79.-

Savagnin. Zitrusfrüchte. Chinarinde. Blumen. Gradlinig. Mineralisch. Bitter.

Pardas. Blau Cru. 2018. Katalonien. Spanien. 79.-

Malvasia de Stiges. Salzig. Frisch. Weisse Blumen. Kamillen.

Collective Z. Kalkoven. 2019. Pfalz. Deutschland. 85.-

Sylvaner. Konzentriert. Unerwartet. Feuerstein. Jurassic park.

Sextant. En Chapon. 2017. Burgund. Frankreich. 83.-

Chardonnay. Frisch. Helle Gewürze. Pfeffer. Mineralität und Säure.

Dard et Ribo. Les Karrières. 2019. Rhône. Frankreich. 104.-

Roussanne. Steinobstkerne. Aprikose. Blüte. Vibrant and Magic.

Vignes du Maynes. Aragonite. 2019. Burgund. Frankreich. 105.-

Chardonnay. Fassausbau. Mineralisch. Exotische Trockenfrüchte. Balance.

Marnes Blanches. Les Normins. 2018. Jura. Frankreich. 95.-

Chardonnay. Alte Reben. Ausgebaut. Reife Birne. Haselnuss. Rustikale Mineralität.

Geschickt. Pino. 2016. Elsass. Frankreich. 66.-

Pinot Noir. Pinot Gris. Pinot Blanc. Pinot Auxerrois. Intense. Mineral. Complex. Pinot Party.

Artigas. La Bestia. 2018. Katalonien. Spanien. 82.-

Pansa Blanca. 9 Monate auf Hefe. Oxidativ ausgebaut. Weisse Früchte. Nüsse. Salzig.

Chèrouche. Arvine Echert. 2020. Wallis. Schweiz. 89.-

Petite Arvine. Grapefruit. Mineralischer Abgang. Kult Weingut in der Schweiz.

Les Dolomies. Terra Links. 2015. Jura. Frankreich. 95.-

Savagnin. Konzentriert. Ätherisch. Mineralisch.

Sarnin-Berrux. Saint Romain. 2015. Burgund. Frankreich. 101.-
Chardonnay. Prägnante Säure. Butter. Aprikose. Pfirsich.

Odinstal. Schlossberg. 2019. Pfalz. Deutschland. 101.-
Rieslaner. Riesling. Getrocknete Früchte. Reife Birnen. Quitten. Säure. Vollmundig.

ORANGE

Orange Weine sind das Ergebnis einer besonderen Weinherstellungsmethode, bei der weiße Trauben auf die gleiche Art wie Rotweine vinifiziert werden. Dabei bleiben die Traubenschalen und die Kerne während der Gärung im Most, was dem Wein seine charakteristische Farbe, Textur und Aromenvielfalt verleiht. Entdecke unsere Orange Weine und lasse Dich von ihrer Fülle und Komplexität überraschen. Unsere Flaschen gibt es mit einem Inhalt von 7,5 dl, es sei denn, es ist anders angegeben.

Partida Creus. SP. 2020. Katalonien. Spanien. 66.-

Subirat Parent. Sweet & Sour. Leicht. Crisp mit Grip.

Beudon. Cuveé Antique. 2020. Wallis. Schweiz. 73.-

Chasselas. Orange style Fendant. Orange. Quitte. Aprikose. Smooth.

Kolonia 52. Plazma. 2021. Balaton. Ungarn. 89.-

Local field blend. Leicht und Juicy. Energie und Lebendigkeit.

Testalonga. El Bandito Sweet Cheecks. 2017. Swartland. Südafrika. 84.-

Muskat d'Alexandrie. Alte Reben. Aromatisch. Blüten. Steinobst.

Bañeres. Missatge en una Ampolla. 2021. Katalonien. Spanien. 68.-

Macabeu. Fruchtig. Floral. Ein Hauch von Erde.

Schmitt. Wild Pony. 2021. Rheinhessen. Deutschland. 79.-

Gemischter Satz. Pfirsich. Zitronenmelisse. Weich und zugänglich. Hopp Galopp.

Sextant. Ma Ma Mia. 2020. Burgund. Frankreich. 71.-

Pinot Gris. Juicy mit delikater Holzbausbau. Blutorange. Beeren. Frisch.

Artigas. La Bella. 2021. Katalonien. Spanien. 85.-

Pansa Blanca. Juicy. Mediterrane Kräuter. Weisse Blumen.

Dodane. PMG. 2021. Jura. Frankreich. 86.-

Gewürztraminer. Negoc Orange von Fabrice. Aromatisch. Lychee. Rosen.

Matassa. Cuveé Alexandria. 2020. Roussillon. Frankreich. 86.-

Muscat d'Alexandrie. Floral. Würzig. Ein Tag am Meer.

Péron. Côtillon des Dames. 2020. Savoien. Frankreich. 97.-

Jaquère. Altesse. Gewürze. Sanddorn. Quitte. Kaki. Grip and Acidity.

Slobodne. Eggstasy of Wine Alpinist. 2019. Trnava. Slowakei. 71.-

Riesling. Orchidee. Apfel Medley. Pfirsichringe Säure. Quittenkonfi. Herzberührende Tannine. Crazy.

Rebenhof. Sauvignon Blanc. 2018. Steiermark. Österreich. 72.-
Sauvignon Blanc. Gelbe Früchte. Birne. Pfirsich. Kräuter. 3 Jahre auf der Feinhefe.

Schott. Pinot Gris Orange. 2019. Bielersee. Schweiz. 97.-
Pinot Gris. Aprikose. Pfirsich. Fruchtig. Voll umarmend.

Werlitsch. Glück. 2018. Steiermark. Österreich. 112.-
Sauvignon Blanc. Orangenschalen. Gelbe Gewürze. Mineralität. Fein und Komplex.

Mythopia. Disobedience. 2018. Wallis. Schweiz. 108.-
Chasselas. Ein Monat Maische. Zwei Jahre Fass. Ungehorsam. Pur und elegant.

Vin du Fab. Doral. Exploration. 2021. Bern. Schweiz. 84.-
Doral. Orange Interpretation der Kreuzung von Chasselas und Chardonnay.

Pheasant's Tear. Rkatsiteli. 2019. Kakheti. Georgien. 66.-
Rkatsiteli. Autochthone Rebsorte. Honig. Aprikose. Baumnuss. Orange aus der Wiege des Weins.

Tscheppe. Schwalbenschwanz. 2017. Steiermark. Österreich. 106.-
Goldmuskateller. Aprikosen. Weisse Blüten. Elegant.

Stoppa. Ageno. 2018. Emilia Romagna. Italien. 86.-
Malvasia. Ortuga. Trebbiano. Komplex. Opulent Style.

ROSÉ

Rosé-Wein wird aus ausgewählten roten Trauben hergestellt und erhält seine leuchtend rosa Farbe durch eine kurze Maischestandzeit. Die Trauben werden von Hand geerntet, schonend gepresst und in Edelstahltanks vergoren, um die natürliche Frische und Fruchtigkeit des Weins zu bewahren. Unsere Flaschen gibt es mit einem Inhalt von 7,5 dl, es sei denn, es ist anders angegeben.

Bardissots. Ramiru. 2019. Katalonien. Spanien. 70.-

Garnatxa Blanca. Garnatxa Tinta. Jaque. Kirsche. Erdbeere. Aprikose. Salz vom Strand.

Schmitt. FKK Rosé. 2021. Rheinhessen. Deutschland. 74.-

Dornfelder. Portugiser. Rote Beeren. A bottle for the beach. 1 Liter Weinflasche.

Ruch. Weissherbst. 2022. Schaffhausen. Schweiz. 66.-

Pinot Noir. Fruchtig. Weich. Entspannt.

Mutombo. Omina. 2021. Katalonien. Spanien. 78.-

Merlot. Macabeu. Bobal. Sanft. Würzig. Mineralisch. Hauch von Pflaume. Begrenzende Tannine.

Nittnaus. Zorra. 2022. Burgenland. Österreich. 64.-

Balufränkisch. Himbeere. Grapefruit-Zeste. Griffige Säure. Zarte Reduktion.

Zillinger. Revolution Pink Solera. N.V. Weinviertel. Österreich. 65.-

Zeigelt. Syrah. St. Laurent. Grapefruit-Zeste, Hibiskus, Hagebutte. Schirmchendrink.

Ruof. Weissherbst. 2022. Bündner Herrschaft. Schweiz. 74.-

Pinot Noir. Funkelnd. Kleine rote Früchte. Mit Zug. Ziggizacki.

Muster. Rosé vom Opok. 2019. Steiermark. Österreich. 69.-

Zweigelt. Wildbacher. Blaufränkisch. Kräuter & Gewürze Potpourri.

Guillon. Ni Blanc Ni Rouge. 2018. Wallis. Schweiz. 72.-

Gamaret. Traubensorte mit Ursprung in der Schweiz. Würziger. Frisch. Trinkfreudig.

ROTWEIN

Unsere Rotweine sind das Ergebnis einer sorgfältigen Arbeit im Weinberg und im Keller. Wir setzen auf eine schonende Weinbereitung, bei der die Trauben auf natürliche Weise gären und im Fass oder in der Flasche reifen. Unsere Rotweine stammen von unabhängigen Weinbauern, die nachhaltige Anbaumethoden verwenden und die natürliche Biodiversität respektieren. Jeder Wein hat seinen eigenen Charakter und eine einzigartige Aromenvielfalt, die von der Bodenbeschaffenheit, dem Klima und der sorgfältigen Handarbeit des Winzers geprägt ist. Unsere Flaschen gibt es mit einem Inhalt von 7,5 dl, es sei denn, es ist anders angegeben.

Marnes Blanches. Poulsard. 2020. Jura. Frankreich. 66.-
Poulsard. Leicht. Infusion aus Beeren, Gewürze und Steine. Fresh Energy.

Foradori. Troll. 2020/2021. Trentino & Südtirol. Italien. 67.-
Schiava. Glouglou. Jura Gamay Style.

Mutombo. E.T. 2021. Katalonien. Spanien. 78.-
Catoixa Vermill. Petit Verdot. Ull de Llebre. Freude. Frucht. Kirschen.

Bardissots. Oriental Negre. 2021. Katalonien Spanien. 65.-
Ull de Llebre. Juicy. Leicht. Funk.

Kolonia 52. Controlled Chaos. 2021. Balaton. Ungarn. 84.-
Pinot Noir. Cabernet Sauvignon. Furmint. Leicht. Juicy. Pflaume. Wald.

Bouillet. La Marcette. 2021. Jura. Frankreich. 76.-
Ploussard. Saure rote Früchte. Hauch von Unterholz im Wald. Mineralisch.

Matassa. Brutal Rouge. 2020. Roussillon. Frankreich. 87.-
Syrah. Muscat. Mediterran. Getrocknete Kräuter. Blaubeeren. Brutal Wild.

Carlania Cellar. Els Corral. 2018. Katalonien. Spanien. 63.-
Trepat. Alte Reben. Hagebutte. Pfeffer. Granatapfel. Mineralität.

Octavin. Corvée de Trou Trou. 2020. Jura. Frankreich. 90.-
Trousseau. Rote Beeren. Frische Erde. Herzhafte Tannine.

Ô Fâya Farm. Tinpéta. 2020. Wallis. Schweiz. 76.-
Gamay. Viel Frucht, dunkle Beeren, knackige Säure.

Terre de l'Elu. Espérance. 2018. Loire. Frankreich. 86.-
Pineau d'Aunis. Amphore. Finesse. Violette. Kirsche. Pfeffer. Grafit.

Zéroine. L18 Gaga. 2018. Jura. Frankreich. 99.-

Gamay. Elegant. Duftend. Frucht. Mineralisch. Komplex.

Souhaut. La Souteronne. 2018. Rhône. Frankreich. 72.-

Gamay. Intensiv. Beeren. Gamay mit Power.

Jauma. Like Raindrops. 2017. McLaren Valley. Australien. 80.-

Grenache. Super leichter Grenache. Glouglou. Down under style.

Cavarodes. Lumachelles Trousseau. 2018. Jura. Frankreich. 85.-

Trousseau. Funky. Fresh. Rote Beeren. Mineralisch.

Kreuter. Pinot Noir. 2022. Schaffhausen. Schweiz. 91.-

Pinot Noir. Frisch. Delikat. Juicy und Fruchtig.

Octavin. Grenabar. 2021. Jura. Frankreich. 77.-

Vermentino. Carignan. Mineralität. Erdbeere. Erde.

Pichler & Weingut Besson-Strasser. Die Geister Die Ich Rief. 2021. Zürich. Schweiz. 82.-

Pinot Noir. Frucht. Gewürze. Kraft. The ghosts take over.

Carmarans. Mauvais Temps. 2020. Aveyron. Frankreich. 74.-

Fer Servadou. Samtig. Fruchtig. Ein Hauch von Beeren.

Beudon. Gamay. 2013. Wallis. Schweiz. 71.-

Gamay. Dunkle Früchte. Unterholz. Intensiv und gereift. Direkt aus den Alpen.

Grob. Schlossberg. 2012. St. Gallen. Schweiz. 93.-

Pinot Noir. Elegant. Mineralisch. Salz. Reife Kirschen. Himbeere.

Guillon. Electric Water. 2018. Wallis. Schweiz. 87.-

Pinot Noir. Frisch. Leicht. Soft. Geht runter wie Wasser.

Vino di Anna. Palmento. 2020. Sizilien. Italien. 65.-

Nerello Mascalese. Vulkanische Erde. Weich. Leicht. Beeren. Glou Glou.

Guillon. La Goutte de Buitonne. 2018. Wallis. Schweiz. 75.-

Merlot. Reife rote Früchte. Easy Tannine.

Vignes du Maynes. Megamix. 2018. Burgund. Frankreich. 73.-

Gamay. Chardonnay. Pinot Noir. Floral. Rote Beeren. Leicht und Komplex.

Ruof. Mariafeld. 2019. Bündner Herrschaft. Schweiz. 82.-

Pinot Noir. Der Wilde von Christof. Glou Glou. Mega.

Schmitt. Spätburgunder. 2018. Rheinhessen. Deutschland. 63.-

Pinot Noir. Rote Früchte. Sauber. Klar.

Ruof. Pinot Noir. 2018. Bündner Herrschaft. Schweiz. 82.-

Pinot Noir. Struktur. Unkonventionell. Intensiv. Fläschig.

Broger. Ottenberg. 2018. Thurgau. Schweiz. 81.-

Blauburgunder. Broger-Dynamisch. Pures Leben. Pure Energie.

Parera. Fosc. 2020. Katalonien. Spanien. 64.-

Syrah. Ull de Llebre. Sumoll. Erfrischend. Rote Früchte. Knackig.

Souhaut. Syrah. 2019. Rhône. Frankreich. 69.-

Syrah. Frisch. Blumig. Brombeere. Eukalyptus. Zeder. Samtig.

Vignes du Maynes. Manganite. 2015. Burgund. Frankreich. 102.-

Gamay. Frucht. Erde. Samt. Like no other.

Moric. Blaufränkisch. 2019. Burgenland. Österreich. 64.-

Blaufränkisch. Ausgebaut. Frucht und Mineralik. Elegant. Lang.

Ruch. Schumpfen. 2020. Schaffhausen. Schweiz. 84.-

Pinot Noir. Elegant. Intensiv. Präzis.

COS. Cerasuolo delle Fontane. 2018. Sizilien. Italien. 83.-

Nero d'Avola. Frappato. Blaubeeren. Konzentration. Duftend. Agrumen.

Matassa. French Disko. 2020. Roussillon. Frankreich. 112.-

Cinsault. Dunkle Früchte. Gewürze. Rote Blüten. Erstaunlich Intensiv. Funk in the Disko.

Magnon. Rozeta. 2019. Languedoc-Roussillon. Frankreich. 71.-

Grenache. Blend. Fruchtig. Kirschen. Pflaume. Guter Körper.

Staderini. Cuna. 2016. Toskana. Italien. 101.-

Pinot Noir. Intensiv. Elegant. Finesse. Pinot Noir all'Italiana.

Amerighi. Syrah. 2017. Toskana. Italien. 80.-

Syrah. Rauchig. Würzig. Brombeere. Struktur. Stilistik wie im nördlichen Rhône Gebiet.

La Stoppa. Trebbiolo. 2020/2021. Emilia-Romagna. Italien. 64.-

Barbera. Bonarda. Frucht. Reife süsse Kirschen. Thymian.

Cornelissen. Munjebel Rosso. 2016. Sizilien. Italien. 105.-

Nerello Mascalese. Dunkle Kirschen. Beeren. Wald. Und die Asche vom Etna.

Matassa. Rouge. 2018. Roussillon. Frankreich. 92.-

Carignan. Intense. Johannisbeere. Würzig. Nice Grip.

Ar.Pe.Pe. Rocche di Piro. 2015/2017. Valtellina. Italien. 85.-

Nebbiolo. Finesse. Würze. Süssholz.

Vino di Anna. Qvevri Rosso. 2015. Sizilien. Italien. 82.-

Nerello Mascalese. Gerbstoffe. Mineralität. Frucht. Intensität. Wein aus der Amphore.

Boncie. Le Trame. 2015. Toskana. Italien. 83.-

Sangiovese. Saftig. Kirschen. Weich. Floral. Schöne Säure.

Tschida. Himmel auf Erden. 2014. Burgenland. Österreich. 91.-

Cabernet Sauvignon. Zweigelt. Sauerkirschen. Erde. Juicy. Gereifter wilder Wein

Clos de Rouge Gorge. 2012. Roussillon. Frankreich. 107.-

Carignan. Dunkle Beeren. Tannine. Gereifter Naturwein.

Steen. We forget too easily. 2019. Ardèche. Frankreich. 85.-

Chardonnay. Sauvignon Blanc. Grenache. Carignan. Blutorangen. Terrakotta. Erdig und bittere Kräuter.

La Stoppa. Macchiona. 2010. Emilia Romagna. Italien. 97.-

Bonarda. Barbera. Reife Frucht. Intensiv. Gewürze. Grosses Werk.

Reichmuth Marcel Josef. Vino Rosso. Piemont. Italien. 67.-

Barbera. Dolcetto. Intensiv. Dunkle Beeren. Rauchig. Pizza, Pasta, Vino Rosso.

RARITÄTEN

WEISSWEIN (Flaschen 75cl, ausser anders vermerkt.)

- Alexandre Bain. L. D'Ange 36 Mois d'Elevage. 2014. Loire. Frankreich. 125.-
- Bruyère & Houillon Arbois Croix Rouge. 2014. Chardonnay. Jura. Frankreich. 198.-
- Cavarodes. Ostrea Virgula. 2016. Savagnin. Jura. Frankreich. 125.-
- Ganevat. Grand Teppes Vieux Vignes. 2016. Chardonnay. Jura. Frankreich. 211.-
- Ganevat. Champ Poids. 2016. Chardonnay. Jura. Frankreich. 154.-
- Ganevat. Les Miraculés. 2017. Chardonnay. Jura. Frankreich. 182.-
- Ganevat. Arces. 2018. Chardonnay. Jura. Frankreich. 149.-
- Ganevat. La Gravière. 2018. Chardonnay. Jura. Frankreich. 118.-
- Ganevat. Les Survivants. 2017. Chardonnay. Jura. Frankreich. 196.-
- Labet. Fleur de Savagnin. 2017. Savagnin. Jura. Frankreich. 135.-
- Labet. En Chalasses. 2016. Chardonnay. Jura. Frankreich. 125.-
- Labet. En Billat. 2016. Chardonnay. Jura. Frankreich. 125.-
- Labet. La Reine. 2017. Chardonnay. Jura. Frankreich. 135.-
- St. Pierre. Chateau Renard. 2018. Chardonnay. Jura. Frankreich. 123.-
- St. Pierre. Les Dalles en Amphores. 2018. Chardonnay. Jura. Frankreich. 123.-
- St. Pierre. Les Brulees. 2016. Chardonnay. Jura. Frankreich. 134.-
- De Moor. Mont Milieu Chablis 1er Cru. 2017. Chardonnay. Burgund. Frankreich. 174.-
- De Moor. Aligoté. 2014. Chardonnay. Burgund. Frankreich. 158.-
- De Moor. L'Humey du Temps Chablis. 2018. Chardonnay. Burgund. Frankreich. 138.-
- De Moor. Coteau de Rosettes Chablis. 2017. Chardonnay. Burgund. Frankreich. 149.-
- Chassorney. Saint-Romain Combe Bazin. 2018. Chardonnay. Burgund. Frankreich. 145.-

Werlitsch. Ex Vero II. 2011. Sauvignon & Chardonnay. Steiermark. Österreich. 132.-

VIN JAUNE (Flaschen 62cl, ausser anders vermerkt.)

Cavarodes. Vin Jaune. 2008. Jura. Frankreich. 171.-

Labet. Vin Jaune. 2011. Jura. Frankreich. 212.-

Marnes Blanches. Vin Jaune. 2014. Jura. Frankreich. 170.-

Marnes Blanches. Vin Jaune. 2015. Jura. Frankreich. 166.-

ROTWEIN (Flaschen 75cl, ausser anders vermerkt.)

Bruyère & Houillon Arbois Croix Rouge. 2015. Poulsard. Jura. Frankreich. 198.-

Ganevat. Chonchons. 2018. Poulsard. Jura. Frankreich. 158.-

Ganevat. J'en Veux Encore. 2019. Pinot Noir & Pinot Gris d'Alsace. Jura. Frankreich. 110.-

Ganevat. Julien en Billat. 2019. Pinot Noir. Jura. Frankreich. 169.-

Labet. En Billat. 2019. Poulsard. Jura. Frankreich. 135.-

St. Pierre. Les Corvées. 2016. Pinot & Poulsard. Jura. Frankreich. 138.-

Durrieux. Les Point. 2017. Pinot Noir. Burgund. Frankreich. 174.-

Durrieux. Les 1er Point. 2017. Pinot Noir. Burgund. Frankreich. 198.-

Durrieux. Ghost Night. 2017. Pinot Noir. Burgund. Frankreich. 180.-

Durrieux. Mars Attack. 2017. Pinot Noir. Burgund. Frankreich. 314.-

Chassorney. Puits de Chaux. 2013. Pinot Noir. Burgund. Frankreich. 167.-

Cornelissen. Magma. 2017. Nerello Mascalese. Sizilien. Italien. 377.-

ALL THE REST

LIMONADEN

ChariTea Black (Eistee, 33cl, bio)	6.-
Gartengold Apfelschorle (33cl)	6.-
Gents Swiss Roots Tonic Water (20cl)	5.50
Loris Roasted Mate (koffeinhaltig, 33cl)	6.-
Urban Lemonade Calamansi (33cl)	6.-
Zobo Ginger (Ingwer Limette, 27.5cl, bio)	6.-

SPRUDELWASSER

À Discretion pro Person	6.-
-------------------------	-----

SÄFTE

Mono Watermelon (30cl)	8.-
Mono Coconut (47cl)	8.50
Mono Gloria (Ananas, Orange, Mango, Minze, 26cl)	8.50

BIERE

Paul 01 (Hell, 5.2%, 33cl)	6.-
Beavertown Gamma Ray (5.4%, 33cl)	9.-
BFM Saison Barrel Aged Sour (6 %, 33cl)	9.50
Dupont Moinette Blonde (7.5%, 75cl, Bio)	20.50

BIERE ALKOHOLFREI

Lammsbräu Glutenfrei (bio, 33cl)	6.-
Lola IPA (33cl)	6.-
Tour de Gents Radler (33cl)	6.-

DRINKS

Gin & Tonic	15.-
Negroni	16.-

SPIRITS

Barbancourt 8 Years Rum (43%, 4cl)	12.-
Braulio (45%, 4cl)	8.-
Cherry Roger Pastis (45%, 4cl)	12.-
Chartreuse Verte (55%, 4cl)	13.-
Humbel Nr. 23 Apfelbrand (43%, 2cl)	9.-
Beudon Eau-De-Vie Williams (42%, 2cl)	9.-
Matter Vermouth Rosso (18%, 4cl)	8.-
Kilkerran Single Malt 12 Years (46%, 4cl)	16.-
Redbreast Single Pot 12 Years (40%, 4cl)	14.-
Bushmills Black Bush (40%, 4cl)	10.-

PHILOSOPHIE

Wir glauben an unabhängige Produzenten, an Qualität und Individualität, an den geschmacklichen Ausdruck der Herkunft. Im Zentrum stehen Naturprodukte, sie brauchen gesunde Böden und eine natürliche und schonende Verarbeitung ohne Zusatzstoffe. Pur und rein, manchmal frech und wild, aber immer lebendig und weich am Gaumen. Wo möglich verwenden wir Bio oder Demeter Produkte von Schweizer Produzenten oder von Freunden aus den Nachbarländern.

KAFFEE & WEIN

Für viele gehört ein guter Kaffee zum morgendlichen Ritual. Für Andere, ein Glas Wein um den Tag ausklingen zu lassen. Oft kommen diese zwei zusammen, am Wochenende zum Brunch oder einfach um die Seele baumeln zu lassen. Kaffee und Wein haben viele Gemeinsamkeiten, die über die Gewohnheiten herausgehen.

Kaffee gibt es in vielen Varietäten und wird in verschiedenen Teilen der Welt angebaut. Die Sorten sowie die Fähigkeit in bestimmten Terroirs gut zu wachsen beeinflusst das Geschmacksprofil des Kaffees, wie bei den Trauben, unterschiedliche Sorten für unterschiedliche Terroirs. Die Böden, die Sonne und andere klimatische Elemente bestimmen die Aromen und Texturen von Kaffee und Wein.

Apropos Aromen und Geschmäcker, dies ist vielleicht eine der offensichtlichsten Gemeinsamkeiten. Kaffee hat, genau wie Wein, ein einzigartiges Bouquet von Aromen, die spezifisch für seine Sorte und sein Terroir sind. Die Art und Weise wie das Rösten sich auf den Kaffee auswirkt, imitiert die Art und Weise wie Entscheidungen über die Weinherstellung im Keller das Endergebnis eines Weins beeinflussen.

NATURWEIN

Naturwein, ein Naturprodukt, das sowohl im Anbau als auch in der Verarbeitung mit möglichst wenigen Eingriffen entsteht. Naturnaher Rebbau ohne Einsatz von chemischen Düngemitteln, Herbiziden und Pestiziden bilden hier die Basis. Die Weine werden mittels indigenen Hefen spontan vergoren, im Gegensatz zu konventionellen Weinen die mit Reinzuchthefen hergestellt werden.

Wein gilt nicht als Lebensmittel sondern als Genussmittel, somit finden sich im Wein viele Zusatzstoffe, unter anderem tierische und chemische Produkte die nichts mit Weintrauben zu tun haben. Darin liegt der grösste Unterschied. Naturwein Winzer verzichten auf Zusätze und Hilfsstoffe, auf Schönung, auf Filtration und andere Manipulationen. Einzig der achtsame Einsatz von Schwefeldioxid zur Haltbarmachung wird akzeptiert, wobei viele Winzer sogar gänzlich auf Schwefel verzichten.

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.